

Congeler et décongeler son pain comme s'il était frais...

Si vous souhaitez congeler le pain... Le faire décongeler directement dans le four à froid 15min à 125°C et Hummm...

Protéger ses livres:

Prendre 2 pochettes en plastique. Couper comme sur la photo (j'ai glissé une feuille verte afin de mieux voir...) : En 1er La partie blanche et en 2ème la hauteur du format A4. Il suffit ensuite de les intercaler sur la page de gauche et de droite... Ainsi, pas d'accident en cas d'éclaboussure !



Il est où mon entonnoir ?



Ne le cherchez plus... On rappelle simplement que "le plaisir du bol" c'est plus de 20 appareils en 1...

On pose le couvercle du "plaisir du bol" sur l'orifice d'une carafe par exemple, puis on le panier par dessus et l'on verse par exemple le jus de fruits que l'on vient de faire... La pulpe est retenue par la panier, et le liquide passe par le milieu du couvercle.

Anti-éclaboussures

Certaines recettes sont faites sans le bouchon... (la purée, la confiture,...) et pour éviter les éclaboussures, je mets le panier dessus le couvercle pendant la cuisson.

Où est ma passoire ?

Ne cherchez plus, le "vas au pas" a été conçu pour s'adapter sur les éviers standard...

Nettoyer son Un bol...

- Quand je réalise une recette avec des oeufs, une fois avoir fini la recette, je rince mon bol avec les coquilles d'oeufs, je rajoute de l'eau jusqu'à la hauteur des couteaux et je le fais tourner à vitesse 10 pendant 10 à 30 secondes. Et voilà, en plus de ça, l'eau est un excellent engrais pour mes plantes...
- Quand il y a des taches dans le fond. Laisser toute une nuit quelques gouttes de vinaigre blanc au fond du bol et il redevient tout neuf...

Comment étaler facilement une pâte brisé/Sablé/feuilleté sur un plat à tarte...

C'est une séquence de Jacqui Lawson... cliquez ici...

["Retour Accueil"...](#) **ou** ["Retour Sommaire recettes du mois"](#)

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43

